

de fourrage vert, bien qu'en moindre quantité, leur est plus profitable. Ils prennent plus de temps pour le manger, par suite le digèrent mieux et ainsi toute la partie nutritive est utilisée.

En parlant de la nourriture, j'ai fait entrer plusieurs foies légumes comme indispensables à un engraissement prompt et payant; de plus les feuilles ou fines soit des carottes, soit des betteraves sont encore d'une grande utilité. Ainsi les feuilles de betteraves ou de carottes cultivées pour la porcherie, m'ont rapporté, toutes seules, un grand profit; voici comment: Le 15 septembre mes vaches étaient déjà rentrées en stabulation et recevaient une ration de foin, bien qu'ayant encore de l'herbe en abondance. A cette époque, j'ai commencé à arracher les betteraves pour le besoin de la porcherie; les feuilles étaient coupées, mises en tas et données aux vaches, à l'étable, par petite ration, matin et soir; l'augmentation du rendement en lait a été de 4 livres par jour, et cela s'est maintenu jusqu'au commencement de novembre sans diminution. Je calcule que mes feuilles de betteraves me rapportent de 10 à 11 piastres de l'arpent. Cela étant plus que suffisant pour payer la main-d'œuvre de la culture entière de ces légumes;

Mais que dire de cette masse d'engrais fabriqués pendant l'année? Je dis fabriqués, parce que nous y mêlons les ordures de jardin, tous les mauvais fourrages et des feuilles, quand il est facile de se les procurer, servant de litière, le fumier des chevaux et une quantité de terre sèche, telle que la terre jaune fine, terre de *fossière* c'est-à-dire de débris de végétation et de toute autre terre.

Je n'ai nullement l'intention de vous entretenir longtemps sur ce sujet, je le signale en passant.

Je termine, Messieurs, et je ne crois pas qu'il soit nécessaire d'insister de nouveau sur les avantages qui ressortent pour l'industrie laitière, de l'élevage des pores tel que je viens de l'indiquer en même temps des bénéfices que l'élevage des pores retire du voisinage d'une laiterie.

Ces deux industries sont tellement liées l'une à l'autre que faire progresser l'une c'est pousser l'autre en avant.

St-Dominique-de-Bugot. ANTOINE CASAVANT.

CORRESPONDANCE. CONSERVATION DU BEURRE.

Le numéro de novembre 1890 du *Journal* est sans contredit, le plus important que vous ayez publié depuis longtemps, au point de vue de l'industrie du beurre.

La lettre de M. McCarthy, Ingénieur Civil, celle que vous adressez à M. Aimé Lord, et la correspondance de M. D'Halewyn, sont de nature à opérer une véritable révolution dans cette industrie. La conservation du beurre d'été, pour le marché d'automne, voilà ce qui va contribuer à donner un grand élan au commerce du beurre et répandre l'émulation et l'encouragement parmi nos industriels, c'est-là le premier pas qui va assurer "espérons le" à la province de Québec, la prééminence dans l'exportation du beurre, comme celle d'Ontario l'a pour le fromage. Tôt ou tard, il faut qu'Ontario nous cède le beurre et que nous, nous lui laissions le fromage. Notre climat et nos pâturages nous sont une preuve indéniable que nous sommes ici dans un pays au beurre; et de fait nos beurres ont un prix égal à ceux d'Ontario, pendant qu'il n'en est pas ainsi des fromages, puisqu' généralement celui de la province de Québec se vend de 3 à 1 et par lb à plus bas prix que celui d'Ontario. (1)

Pût à Dieu qu'il en soit ainsi, car avec le beurre, le cultivateur enrichit sa terre pendant qu'il l'appauvrit avec le fromage. C'est là une grande vérité qui semble s'introduire difficilement chez un bon nombre de cultivateurs, mais avec le temps ça viendra. (2)

Un nouvel horizon semble apparaître; voilà que l'Europe commence à s'apercevoir qu'ici en Canada, l'on sait fabriquer de bons beurres, dont le seul défaut est d'être trop gras, c'est-à-dire trop riche. La Belgique veut à tout prix entamer des négociations avec nous, elle veut que nous lui vendions directement nos beurres, pour qu'ensuite elle les prépare à sa manière, suivant

les exigences des pays où elle entend les exporter. C'est en quel que sorte, la matière brute qu'elle veut que nous lui fournissions. C'est du beurre sans sel, qu'elle désire, alors si la saumure forte dans laquelle vous nous conseillez de mettre les globules de beurre, n'est point de nature à donner un goût trop salin au beurre, sans doute que dans un avenir assez rapproché, notre commerce de beurre, grâce aux renseignements du *Journal d'Agriculture*, trouvera un débouché en Europe. Il est vrai qu'il y a encore beaucoup d'obstacles à surmonter, mais ils seront toujours secondaires si la marchandise se vend cher. (3)

Pour ce qui est de la conservation d'une certaine partie des globules de beurre, votre correspondant M. d'Halewyn, trouve un inconvénient, celui d'empêcher ces globules de surnager à la surface de la saumure et d'être en contact avec l'air.

Voici un procédé que je me propose de suivre l'été prochain, qui me semble remédier à l'inconvénient signalé; je le soumetts à votre appréciation.

Je me procurerai une roulette en bois d'épinette blanche ou de sapin, dans laquelle je percerai plusieurs trous de vrille, je la ferai bouillir dans une forte saumure, je lui ajouterai trois pites de 2 1/2 ou 3 pouces de longueur. Cet appareil représentera un petit banc rond à trois pieds, ayant trois ou quatre pouces de hauteur. Avant d'introduire cet instrument dans le vaisseau contenant les globules et la saumure, je couvrirai le tout avec un morceau de coton à fromage, taillé en rond mais ayant une couple de pouces plus grand que la roulette en bois, sur ce coton j'y mettrai un papier, après quoi j'introduirai mon appareil dans le vaisseau, de manière à ce que les trois pieds soient appuyés sur la partie intérieure du couvercle. Avec ce procédé il se trouvera au moins un pouce de saumure au dessus des globules flottants, et ces derniers grâce aux coton et papier, ne pourront être en contact avec le bois, et le coton étant plus large que la roulette, calfeuturera entre celle-ci et le vaisseau, de manière à empêcher l'introduction de l'air. Le procédé ne coûtant à peu près rien est facile à essayer. (4) Pour réponses, voir page 12.

Je constate que M. d'Halewyn a lavé son beurre dans plusieurs eaux. Pour moi je me propose de le laver une première fois dans l'eau à la glace, une seconde, dans une saumure forte et une troisième fois dans une saumure douce, et ensuite le déposer dans le vaisseau! que pensez-vous de cette idée. (5)

La saumure forte suffirait, après un premier lavage.

E. A. B.

Les vaisseaux remplis de globules de beurre doivent-ils être conservés à une température continue de 54 à 55° F. ? (6)

Oui, si possible.

E. A. B.

S. V. P. indiquer le degré de force que doit avoir la saumure. (7)

F. VERT.

Aussi forte que possible.

E. A. B.

ECHO DES CERCLES.

Sainte-Agathe des Monts, (Terrehoume), 21 novembre 1890.

Nous venons de sortir d'une assemblée de notre cercle agricole, et je m'empresse de vous en parler. D'abord elle a eu lieu, par une belle soirée, au clair de la lune; mais d'un clair un peu obscur: il tombait une gentille petite neige, lorsque nous sommes sortis et que nous nous sommes dit: "Bon soir!"

M. le curé (M. S. A. Moreau, prêtre) a demandé: "LE CERCLE A-T-IL FAIT FAIRE DE GRANDS PROGRÈS?"

Bruno Godon: "Pour moi. Oui."

M. le curé: "Comment cela?"

Bruno Godon: "J'ai acheté, le 1er mai, un petit porc de 15 jours venant du porc importé ici par le cercle, et je l'ai payé \$.00. Je l'ai tué le 14 novembre, et il pesait 253 livres. Je n'en avais jamais eu d'aussi beau. Je calcule qu'il m'a valu \$5.00 de plus que ce qu'il m'a coûté les années précédentes."

Anaclef Marier: "D'ordinaire, pourtant, l'engraisement des jeunes pores ne paie pas."

Plusieurs membres sont de son avis. M. le président (Alphonse Clément, père) cependant, et Lambert Amiot pensent que cet engraissement peut être avantageux pour ceux qui peuvent le faire sans en acheter.

Voilà qui est bien dit. On aurait pu même dire: en utilisant tous les déchetts de la ferme et de la maison et en achetant le moins possible.

E. A. B.

M. le curé: "VAUT-IL MIEUX ENGRAISER DES VIEUX PORCS QUE DES JEUNES?"